TIGER
タイガー魔法瓶

品番

JKF-A型③

土鍋釜
どなべがま

家庭用

土鍋IH炊飯ジャー〈炊きたて®〉

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

炊飯ジャーを上手に使って、楽しさを広げてください

ごはんはもちろん、素材を活かした本格料理も作れます。

うれしい多彩なメニュー

ごはんを炊く

白米を炊く→P.18

火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

早く炊く→P.18・20

急いで炊きたいときに便利です。
火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

無洗米を選んで炊く→P.20

無洗米で「ごはん」「炊込み」「おかゆ」を炊くことができます。

炊きたいごはんのメニューを選んで炊く →P.22～33

- 「炊込み」「おかゆ」「玄米」「分づき」「炊きおこわ」「蒸しおこわ」メニューが選べます。
- 「炊込み」「分づき」は火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。「玄米」はふつう・GABA(ギャバ)増量の炊きわけができます。

調理する→P.48

ビーフシチュー・肉じゃがなど、色々なメニューを作ることができます。

蒸し料理を作る→P.52

中華ちまきを作ったり、豚まんやしゅうまいをあたためることができます。

便利な機能

タイマーを使って炊く

予約炊飯→P.36

食べたい時刻(セットした時刻)に炊きあげます。

予約吸水→P.40

炊飯前につけおき時間(お米に水を吸わせる時間)が予約できます。

おいしく保温する→P.46

「保温あり」と「保温なし」、「今すぐ保温」が選べます。

お気に入りメニューを使う・登録・変更する →P.16・34

よく使うメニューを「お気に入り」として登録することで、手間を省くことができます。

洗浄する→P.62

水を使って、洗浄ができます。
炊飯ジャーのにおいが気になるときや、調理後にお使いください。

もくじ

内なべ(土鍋)について …… 4
炊きかた早わかり(これだけで炊けます) …… 5
ごはんをおいしく炊きあげるためのポイント …… 5
安全上のご注意 …… 6
各部のなまえと付属品 …… 10

ごはんを炊く
- はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき …… 11
- お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする …… 12
- 「お気に入り」メニューを使う …… 16
- 白米(発芽玄米)を炊く・白米(発芽玄米)を早く炊く …… 18
- 無洗米を炊く・無洗米を早く炊く …… 20
- 炊込みごはんを炊く …… 22
- おかゆを炊く …… 24
- 玄米、分づきを炊く …… 26
- おこわを炊く …… 28
- おこわを蒸す …… 30
- 「お気に入り」メニューを登録・変更する …… 34
- 食べたい時刻に炊きあげる(予約炊飯) …… 36
- お米に水を吸わせてから炊く(予約吸水) …… 40
- ごはんが炊きあがったら・使い終わったら …… 44
- 保温について …… 46

調理
- 煮込み料理などを作る(調理) …… 48

蒸し
- 蒸し料理を作る(蒸し) …… 52

時刻
- 表示部の時刻を現在時刻に合わせる …… 56

お手入れ
- お手入れする …… 58
  - 使うたびに洗う部品 …… 58
  - 汚れるたびにお手入れする箇所・部品 …… 59
  - 内ぶたのはずしかた・つけかた …… 60
  - スチームキャップのはずしかた・つけかた …… 61
  - 洗浄する …… 62

こんなときは
- うまく炊けない?と思ったら …… 64
- 調理がうまくできない?と思ったら …… 65
- 故障かな?と思ったら …… 66
- こんな表示が出たときは …… 69
- 停電があったとき …… 70

仕様 …… 70
部品のお買い求めについて …… 71
保証とサービスについて …… 71
連絡先 …… 71

ふっくらおいしい土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげる
つやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

内なべ（土鍋）について

土鍋らしい温かみ

この土鍋は、四日市の窯元にて一品一品丁寧に焼きあげ、土鍋らしい温かみのある仕あげです。

※表面の色むら・ぶつぶつ・へこみ・釉薬の模様などは、製法上やむを得ず発生する土鍋特有のものです。
品質上問題ございませんので安心してお使いください。

高い蓄熱性と優れた遠赤効果

高い蓄熱性により、余熱が米の芯まで通ってごはんをふっくらおいしく炊きあげ、優れた遠赤効果によっておこげも楽しめます。また、そのまま食卓でおひつ代わりとして使えます。

優れた耐熱衝撃性と耐熱性

セラミックス素材を使っているため、一般の土鍋に比べて耐熱衝撃性・耐熱性に優れていますので、土鍋のまま、冷めたごはんを電子レンジで再加熱できます。

一般の土鍋と比べてこびりつきが少ない

一般炊飯ジャーのようなフッ素加工品と比べると、こびりつきやすくなっていますが、内面にクリアコートを施しているため、一般の土鍋と比べると、ごはんのこびりつきは少なくなっています。

ご注意

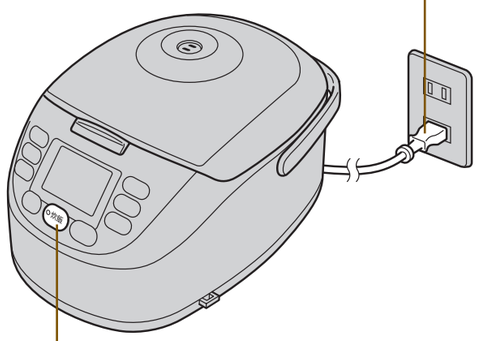
P.7・49・59の注意事項を守って、土鍋を丁寧に取り扱ってください。

炊きかた早わかり
―これだけで炊けます―

1 お米を洗って水加減する。→P.12・14

2 内なべを本体にセットする。→P.14

3 差し込む



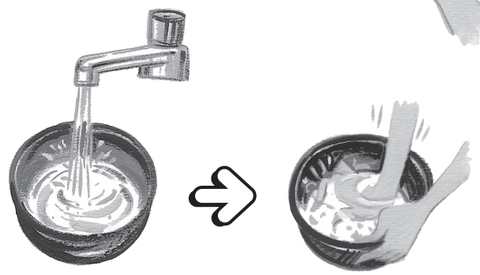
4 押すと炊飯スタート

※メニューは「白米・ごはん・火かげん 」になります。詳しくは、P.18 をご覧ください。

ごはんをおいしく炊きあげるためのポイント

●**付属の計量カップで正確にはかる** →P.12

●**洗米は手早く** →P.12



●**お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう** →P.14

●**炊きたいお米の種類に合わせてメニューを選ぶ** →P.18

発芽玄米・胚芽米・麦飯を炊くとき→**「白米」メニュー**

●**具を入れて炊くときは**

1カップに対して具は約 70g 以下。
調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。
※炊飯量は、P.13 をご覧ください。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、
必ずお守りください。

◆お使いになる人や
他の人々への危害や
損害を未然に防止するために
必ずお守りください。

◆本体に貼ってある
ご注意に関するシールは、
はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意 「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）（差込プラグを抜く）

内なべの取り扱いについて特にご注意ください。

⚠注意

専用内なべ（土鍋）以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。

内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。

ケガや破損の原因。

使用中や使用直後に内なべをさわるときは、なべつかみなどを使い、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●内なべが傷ついたり割れたりする原因になるため、必ず守る。

- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器などに使わない。
- 空炊きや急に冷やさない。
- 白米ごはん*以外を保温しない。
- 内なべの中で酢を使わない。
- 付属品以外のしゃもじを使わない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 金属へらや金属たわしなど、かたいものでお手入れしない。

●内なべが傷ついたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

⚠警告

**改造はしない。
修理技術者以外の人は、
分解したり、修理をしない。**

火災・感電・けがの原因。

**交流100V以外では使わない。
（日本国内100V専用）**

火災・感電の原因。

**定格15A以上のコンセントを
単独で使う。**

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

**電源コードは、
破損したまま使わない。
また、電源コードを傷つけない。**

（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

**差込プラグにほこりが
付着している場合は、
よくふき取る。**

火災の原因。

**差込プラグは根元まで
確実に差し込む。**

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

＊白米ごはんとは、白米・無洗米のみを、メニューの「ごはん」（早炊きも含む）で炊いたもののことです。

安全上のご注意

⚠警告

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。

やけどをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

蒸気孔に顔や手を近づけない。

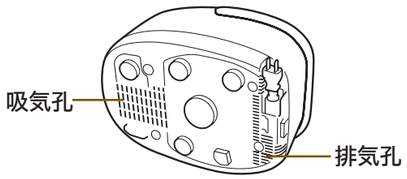
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれ。

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。



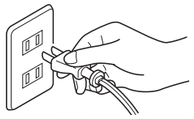
⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

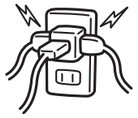


電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

電源コードが当たってけがをするおそれ。

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

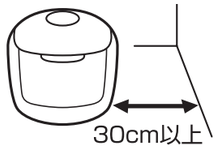


不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。

火災やテーブル・敷物を傷める原因。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



水のかかる所や、火気の近くでは使わない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。

カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。

やけどの原因。

炊飯中☆は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない。

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

けがや故障の原因。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

植込み型ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

お手入れは、冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

- **こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。**

蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

- **炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。**

本体やふたの変形・変色の原因。

- **機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ることがあります。外観上・機能上支障のある場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

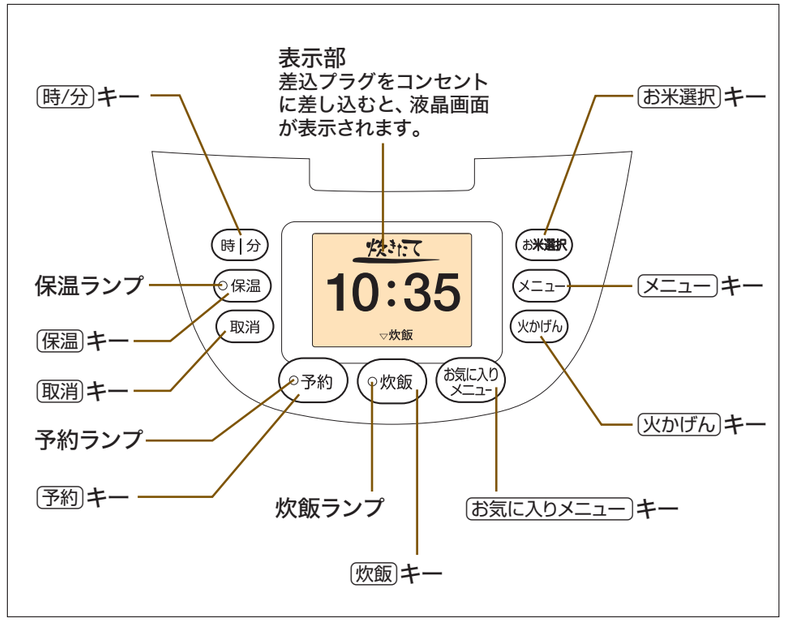
☆炊飯中は、調理、蒸し、洗浄中も含みます。

☆炊飯中は、調理、蒸し、洗浄中も含みます。

各部のなまえと付属品

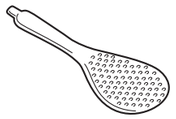
箱をあけたら、まず確認しましょう！

操作パネル



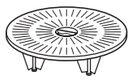
付属品の確認

しゃもじ



しゃもじを差し込んでおけます。
(木しゃもじは、差せません。)

蒸し台

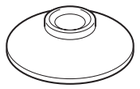


計量カップ
約1合
(約0.18L=約150g)

おたま
調理するときに使います。

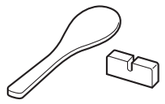
おひつセット

土鍋ふた
内なべをおひつ代わりに使うときに必要です。
※炊飯時は使いません。

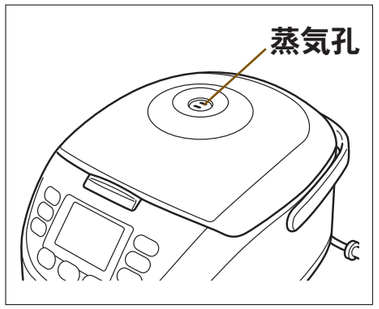


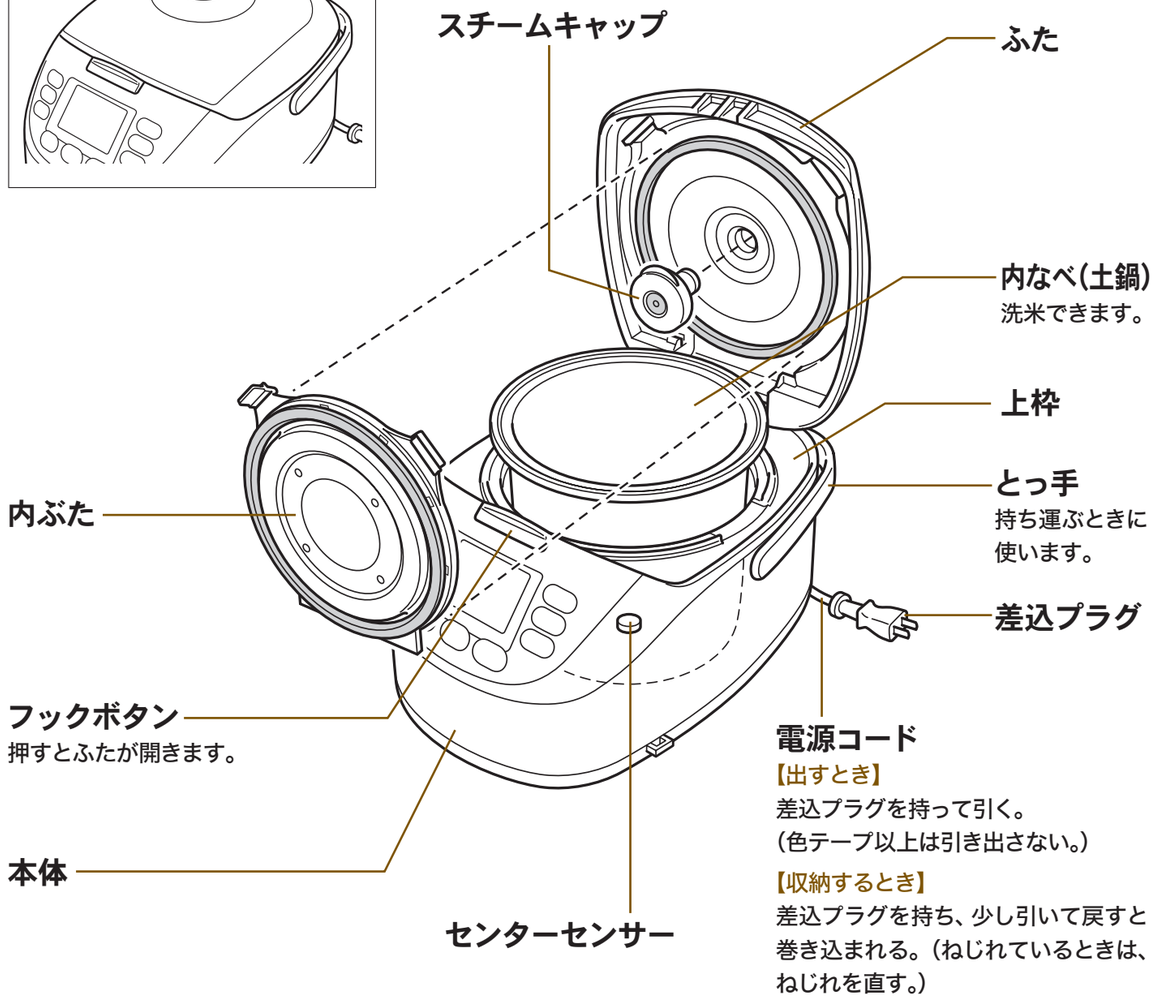
鍋敷き

木しゃもじ
しゃもじ受け



つゆとり布





はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

1. **内ぶた・内なべ・付属品を水洗いする。**→P.58

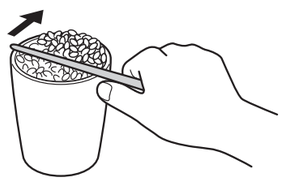
2. **現在時刻を確認する。(時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせる)**→P.56
   ※差込プラグを抜くと、液晶画面が消えますが、リチウム電池を内蔵しているので、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

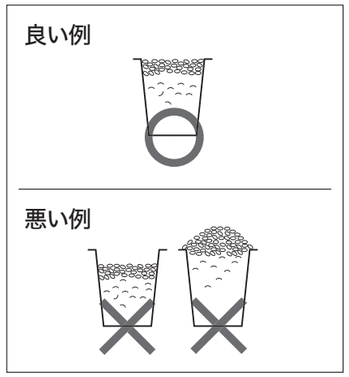
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

お米の量や洗いかた、
水加減に気を配ることで、
ごはんがふっくらおいしくなるのね。

1 付属の計量カップでお米をはかる。

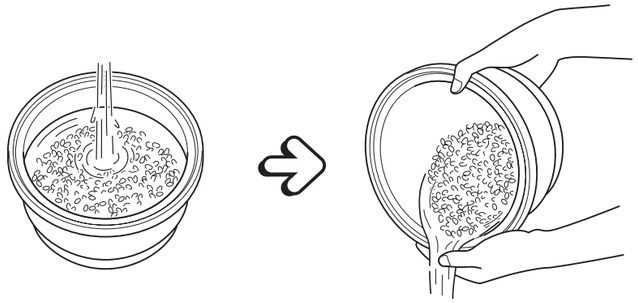
すりきり1杯で約1合(約0.18L)
指定の炊飯容量以外で炊かない。→右表





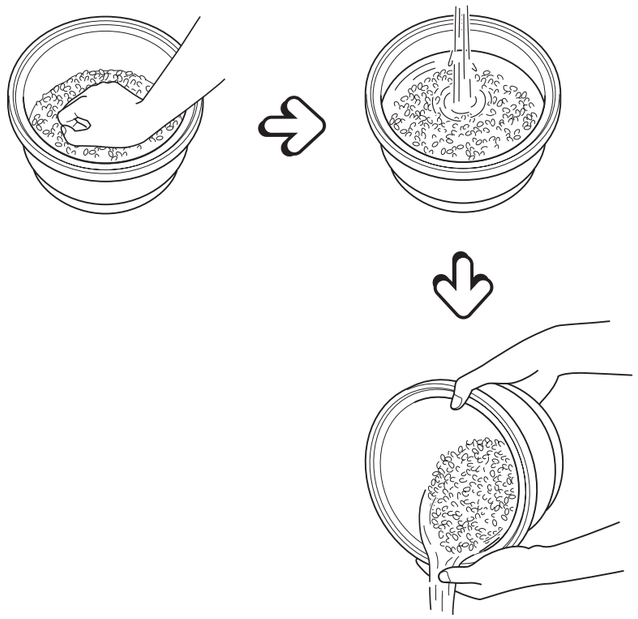
2 内なべでお米を洗う。

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えてさっとかき混ぜ、すばやく水をすてる。なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗う。



3 お米をとぐ。

かるく水をきったお米を、手のひらのつけ根の部分で押しつけるようにとぐ。次にたっぷりの水を加えてすばやく水をすてる。
これを水のにごりがなくなるまで4～5回続ける。



良いお米を選ぶ

◆精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選ぶ。
◆保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

お米は正しくはかる

必ず付属の計量カップを使って、正しくはかる。(計量米びつなどを使うと、誤差がでることがあります。)

お湯(約35℃以上)で洗米しない

お米は、水で洗う。

無洗米を炊くとき

◆無洗米も付属の計量カップではかる。
◆無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜる。(上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。)
◆水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。(白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。)

1回で炊飯できるお米の量

1.0L(5.5合)タイプ

お米の種類	メニュー	炊飯容量(L)
白米(無洗米)	ごはん	0.18～1.0(1～5.5合)
	ごはん・早炊き	0.18～0.54(1～3合)
	炊込み	0.18～0.54(1～3合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09～0.18(0.5～1合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09(0.5合)
玄米	ごはん	0.18～0.63(1～3.5合)
	ごはん(具を入れたとき)	0.18～0.54(1～3合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09～0.18(0.5～1合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09(0.5合)
	分づき	0.18～1.0(1～5.5合)
もち米	炊きおこわ・蒸しおこわ	0.18～0.54(1～3合)

1.44L(8合)タイプ

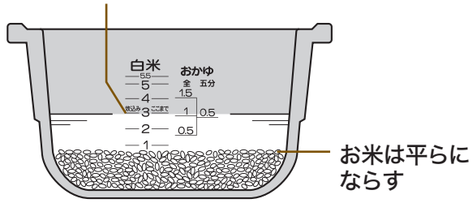
お米の種類	メニュー	炊飯容量(L)
白米(無洗米)	ごはん	0.36～1.44(2～8合)
	ごはん・早炊き	0.36～0.9(2～5合)
	炊込み	0.36～0.9(2～5合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09～0.36(0.5～2合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09～0.18(0.5～1合)
玄米	ごはん	0.36～0.9(2～5合)
	ごはん(具を入れたとき)	0.36～0.72(2～4合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09～0.36(0.5～2合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09～0.18(0.5～1合)
	分づき	0.36～1.44(2～8合)
もち米	炊きおこわ・蒸しおこわ	0.36～0.9(2～5合)

お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

4 水加減する。

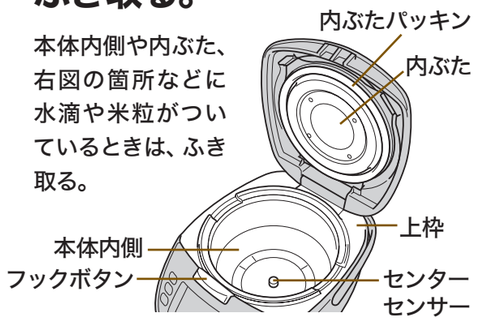
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減する。
メニューに合わせて水加減する。
→右表

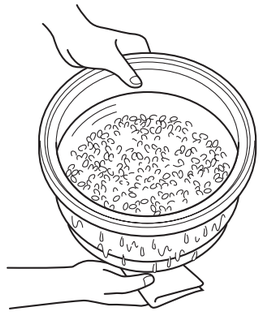
例：3カップの白米を炊くときは、白米の目盛「3」に合わせる。



5 内なべ外側や縁の水滴をふき取る。

本体内側や内ぶた、右図の箇所などに水滴や米粒がついているときは、ふき取る。

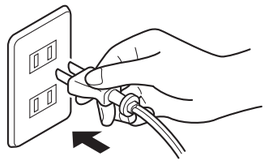




6 内なべを本体にセットし、内ぶた・スチームキャップが確実に取りつけられていることを確認して、ふたを閉める。

7 差込プラグをコンセントに差し込む。

待機画面が表示されます。



お湯（約35℃以上）で水加減しない

水で、水加減する。

内なべの目盛は目安

内なべの目盛は目安です。
お好みに合わせて調節し、ご家庭ごとのごはんのかたさやおこげの具合をお楽しみください。

具を入れて炊くとき

◆1カップに対して具は約70g以下。
◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにする。（時間が短いとかため、長いとやわらかめに炊きあがります。）

保温ランプが点灯しているとき

取消を押して、消灯。

水加減の目安

お米の種類	メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
白米（無洗米）	ごはん	「白米」の目盛。
	ごはん・早炊き	「白米」の目盛を目安にお好みで。
	炊込み	「白米」の目盛を目安に少し多め。
	おかゆ（全がゆ）	「おかゆ・全」の目盛。
	おかゆ（五分がゆ）	「おかゆ・五分」の目盛。
玄米	ごはん	「玄米」の目盛。
	おかゆ（全がゆ）	「おかゆ・全」の目盛。
	おかゆ（五分がゆ）	「おかゆ・五分」の目盛。
	分づき	「白米」の目盛を目安にお好みで。
もち米	炊きおこわ	もち米のみの場合は「おこわ」の目盛。もち米とうるち米の場合は「白米」と「おこわ」の目盛の間。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を減らしたり、増やしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避ける。
※発芽玄米・胚芽米・麦飯は、「白米」の目盛を目安に少し多めに入れる。

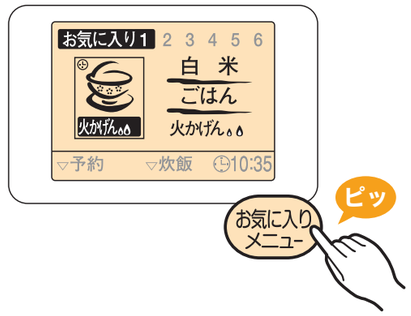
「お気に入り」メニューを使う

登録されている
お気に入りメニューを使うと、
手間がかからず便利ね。

1

お気に入りメニュー を押して、
お好みのメニューを選ぶ。

◆押すごとに「1」→「2」→「3」→「4」→「5」→「6」の順に切り替わります。
◆登録されているメニュー→右表



2

○炊飯 を押す。

お気に入りメニューの変更

登録されているお気に入りメニューを消去することはできません。
メニュー設定後、変更したいお気に入りメニューの番号を選んで炊飯を押すと、上書きされます。→P.34

お気に入りメニューが入っています

出荷時に6通りのお気に入りメニューが入っています。

お気に入り番号	メニュー内容
1	白米・ごはん・火かげん
2	白米・ごはん・早炊き火かげん
3	白米・炊込み・火かげん
4	白米・おかゆ
5	玄米・ごはん・ふつう
6	もち米・炊きおこわ

白米（発芽玄米）を炊く・白米（発芽玄米）を早く炊く

土鍋でふっくらおいしいごはん。
おこげの具合も、火かげんで調節できるのね。
急いで炊きたいときは、早炊きも選べて便利！

1

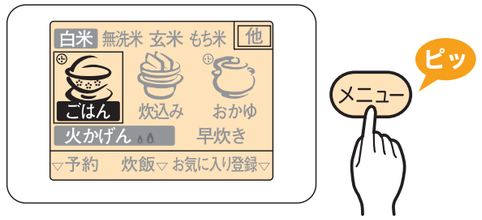
お米選択 を押して、
『白米』を選ぶ。

押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』
→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。

2

メニュー を押して、
「ごはん」を選ぶ。

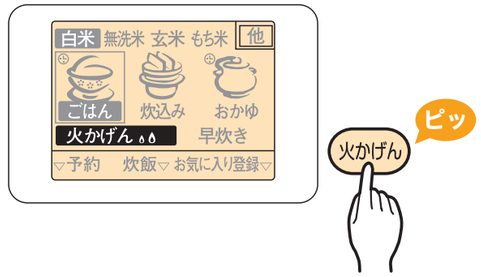
押すごとに「ごはん」→「炊込み」→「おかゆ」の
順に切り替わります。



3

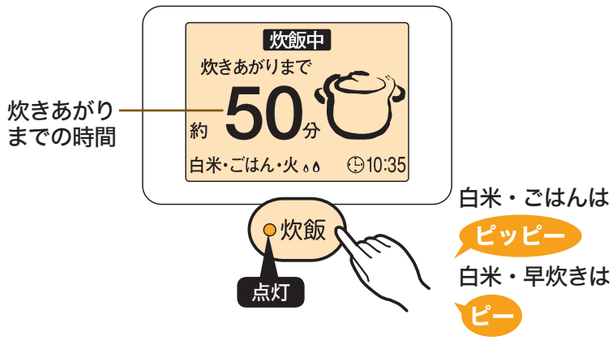
火かげん を押して、
[火かげん]を選ぶ。
早く炊きたい(早炊き)ときは、
[早炊き火かげん]を選ぶ。

押すごとに[火かげん💧]→[火かげん💧💧]→
[早炊き火かげん💧]→「早炊き火かげん💧💧」→
「早炊き火かげん💧💧💧」→[火かげん💧]の順に
切り替わります。



4

○炊飯 を押す。



保温を確認する

保温する、しないを選んでいるか確認する。→P.46

早炊きは、白米・無洗米以外には使えない

白米・無洗米を早く炊きたいときのみに使う。

早炊きの炊飯量

「早炊き」は1.0L(5.5合)タイプでは1～3合まで、1.44L(8合)タイプでは2～5合までです。炊飯量を多くすると、おこげが濃くつく場合があります。

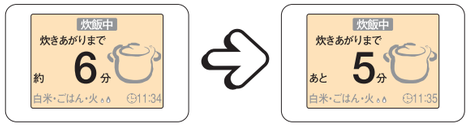
発芽玄米・胚芽米・麦飯を炊くときは

発芽玄米・胚芽米・麦飯を炊くときは、お米選択で『白米・ごはん』を選ぶ。

炊飯中の表示

炊飯時間が1分きざみで約6分まで表示された後、むらし時間が表示されます。（時間は目安）

炊飯時間　　むらし時間



※炊飯時間は、室温・水温・炊飯量などにより多少異なります。例えば約9分まで表示された後、いきなり「あと5分」が表示されるなど、多少の誤差が生じることがあります。

火かげんの特長

火かげん	特　長
💧	💧💧と比べて、薄くおこげがつきます。
💧💧	標準の火かげんで、おこげがつきます。
💧💧💧	キツネ色に、しっかりおこげがつきます。

炊飯時間の目安

火かげん	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
💧	40～57分	44～59分
💧💧	42～58分	44～60分
💧💧💧	44～60分	45～62分

早炊きのとき

火かげん	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
💧	26～35分	30～37分
💧💧	28～39分	30～39分
💧💧💧	29～40分	31～40分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位)
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

無洗米を炊く・無洗米を早く炊く

土鍋でふっくらおいしい無洗米ごはん。
おこげの具合も、火かげんで調節できるのね。
急いで炊きたいときは、早炊きも選べて便利！

1

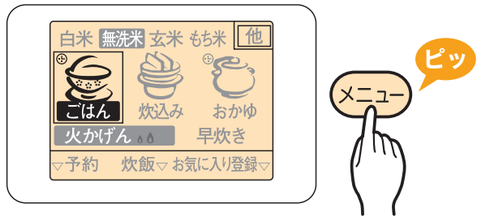
お米選択 を押して、
『無洗米』を選ぶ。

押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』
→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。

2

メニュー を押して、
「ごはん」を選ぶ。

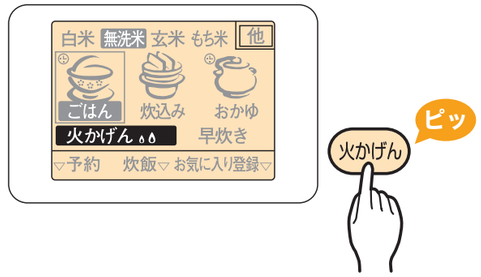
押すごとに「ごはん」→「炊込み」→「おかゆ」の
順に切り替わります。



3

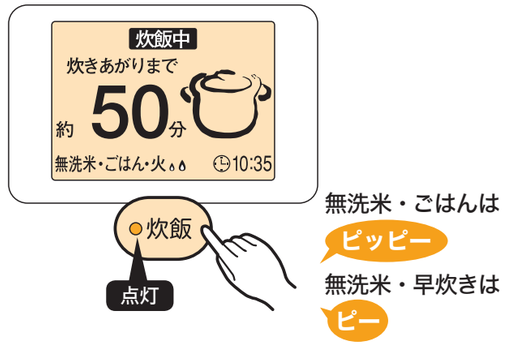
火かげん を押して、
[火かげん]を選ぶ。
早く炊きたい(早炊き)ときは、
[早炊き火かげん]を選ぶ。

押すごとに[火かげん💧💧]→[火かげん💧💧💧]→
[早炊き火かげん💧]→「早炊き火かげん💧💧」→
「早炊き火かげん💧💧💧」→[火かげん💧]の順に
切り替わります。



4

○炊飯 を押す。



保温を確認する

保温する、しないを選んでいるか確認する。→P.46

早炊きは、白米・無洗米以外には使えない

白米・無洗米を早く炊きたいときのみに使う。

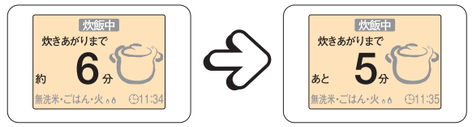
早炊きの炊飯量

「早炊き」は1.0L(5.5合)タイプでは1～3合まで、1.44L(8合)タイプでは2～5合までです。
炊飯量を多くすると、おこげが濃くつく場合があります。

炊飯中の表示

炊飯時間が1分きざみで約6分まで表示された後、むらし時間が表示されます。(時間は目安)

炊飯時間　　むらし時間



※炊飯時間は、室温・水温・炊飯量などにより多少異なります。例えば約9分まで表示された後、いきなり「あと5分」が表示されるなど、多少の誤差が生じることがあります。

火かげんの特長

火かげん	特　長
💧	💧💧と比べて、薄くおこげがつきます。
💧💧	標準の火かげんで、おこげがつきます。
💧💧💧	キツネ色に、しっかりおこげがつきます。

炊飯時間の目安

火かげん	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
💧	43～60分	47～62分
💧💧	45～61分	47～63分
💧💧💧	47～63分	48～65分

早炊きのとき

火かげん	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
💧	29～38分	33～40分
💧💧	31～42分	33～42分
💧💧💧	32～43分	34～43分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位)
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

炊込みごはんを炊く

お米と一緒に旬の具材を入れるだけ。
ちょっぴり贅沢な炊込みごはんも
手軽に楽しめて嬉しいわ。

1

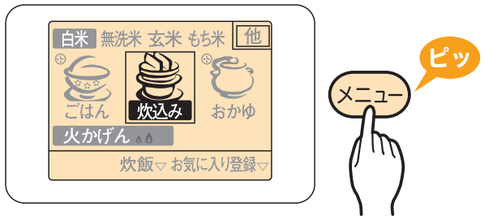
お米選択 を押して、
『白米』または『無洗米』を選ぶ。

押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』
→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。

2

メニュー を押して、
「炊込み」を選ぶ。

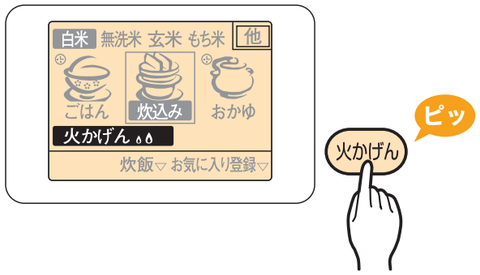
押すごとに「ごはん」→「炊込み」→「おかゆ」の
順に切り替わります。



3

火かげん を押して、
[火かげん]を選ぶ。

押すごとに[火かげん 💧💧]→[火かげん 💧💧💧]
→[火かげん 💧]の順に
切り替わります。



4

○炊飯 を押す。

【無洗米のとき】

火かげんの特長

火かげん	特　長
💧	💧💧と比べて、薄くおこげがつきます。
💧💧	標準の火かげんで、おこげがつきます。
💧💧💧	しっかりおこげがつきます。

※調味料の度合いにより、おこげの濃さが変わります。

炊飯時間の目安

1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
48 ～ 56分	50 ～ 57分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも約3分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧などにより、多少異なります。

ご注意

◆具の量は、お米1カップに対して、約70g以下にする。
うまく炊きあがらない原因。
◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。
うまく炊きあがらない原因。

おかゆを炊く

ダイエットや朝食にぴったりの
おかゆづくりも炊飯ジャーで簡単に！
健康によい玄米がゆも炊けるのね。

1

（お米選択）を押して、『白米』または『無洗米』、『玄米』を選ぶ。

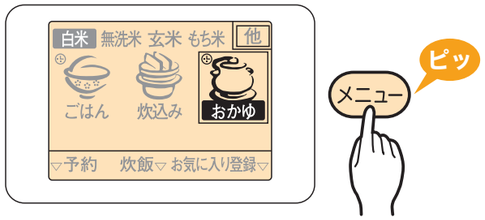
押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。

2

（メニュー）を押して、「おかゆ」を選ぶ。

【白米・無洗米のとき】
押すごとに「ごはん」→「炊込み」→「おかゆ」の順に切り替わります。

【玄米のとき】
押すごとに「ごはん」→「おかゆ」→「分づき」の順に切り替わります。



3

（○炊飯）を押す。

【無洗米のとき】

【玄米のとき】

炊飯時間の目安

お米の種類	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
白米	54～60分	58～70分
玄米	90～100分	90～100分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも約3分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

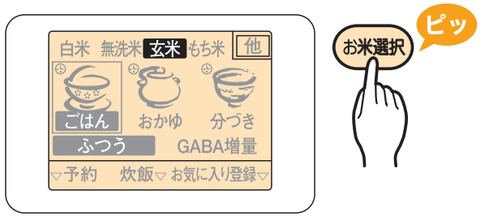
玄米、分づきを炊く

玄米はふつうとGABA(ギャバ)増量が
炊きわけられて便利。
分づき米もおいしく炊けるのね。

1

お米選択 を押して、
『玄米』を選ぶ。

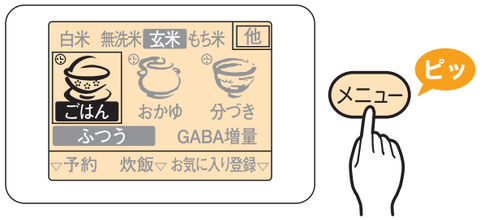
押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』
→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。



2

メニュー を押して、
「ごはん」または「分づき」を
選ぶ。

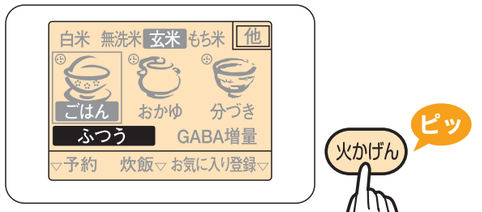
押すごとに「ごはん」→「おかゆ」→「分づき」の
順に切り替わります。



3

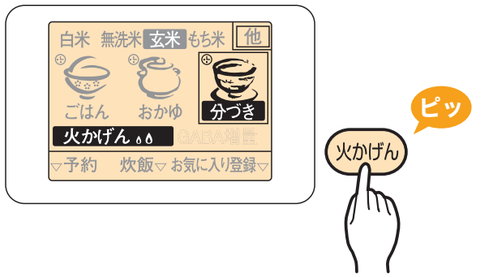
「ごはん」のときは、火かげん を
押して、[ふつう]または
[GABA増量]を選ぶ。

押すごとに[ふつう]と[GABA増量]が切り替
わります。
GABA(ギャバ)増量について→右表



「分づき」のときは、
火かげん を押して、
[火かげん]を選ぶ。

押すごとに [火かげん 💧💧]→[火かげん 💧💧💧]
→[火かげん 💧]の順に切り替わります。



4

○炊飯 を押す。

【分づきのとき】

玄米に白米をまぜて炊くとき

◆玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んで炊く。
◆玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」を選んで炊く。→P.18
(このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊く。)

発芽玄米に白米をまぜて炊くとき

「白米・ごはん」を選んで炊く。→P.18

玄米の炊きわけの特長

炊きわけ	特　長
ふつう	玄米をおいしく炊きあげます。
GABA(ギャバ)増量	標準よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。(やわらかく食べやすくなります。) 健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)を、標準に比べて増やします。

火かげんの特長

火かげん	特　長
💧	💧💧と比べて、薄くおこげがつきます。
💧💧	標準の火かげんで、おこげがつきます。
💧💧💧	キツネ色に、しっかりおこげがつきます。

炊飯時間の目安

メニュー		1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
玄米	ふつう	72～84分	80～88分
	GABA(ギャバ)増量	4時間30分～4時間40分	
分づき💧		40～57分	44～59分
分づき💧💧		42～58分	44～60分
分づき💧💧💧		44～60分	45～62分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温:20℃、水加減は標準水位)
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

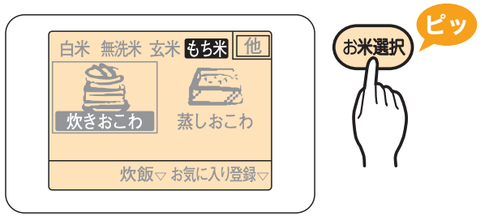
おこわを炊く

手間のかかる山菜おこわや栗おこわなども
簡単においしく炊きあがるのね。

1

お米選択 を押して、
『もち米』を選ぶ。

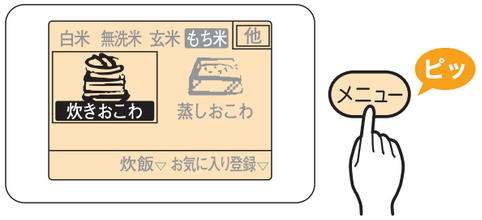
押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』
→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。



2

メニュー を押して、
「炊きおこわ」を選ぶ。

押すごとに「炊きおこわ」と「蒸しおこわ」が
切り替わります。



3

○炊飯 を押す。

炊飯時間の目安

1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
21 ～ 32分	25 ～ 45分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位)
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧などにより、多少異なります。

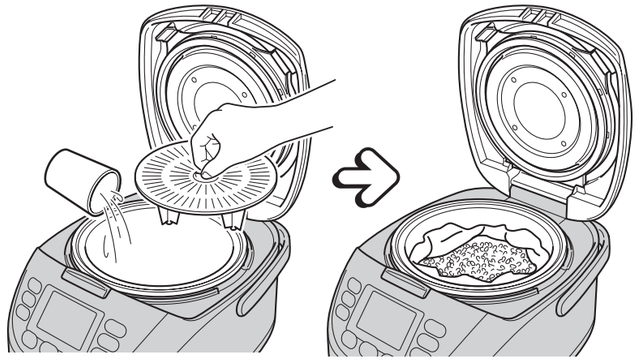
おこわを蒸す

付属の蒸し台をセットして、
おこわを蒸せるのね。

1

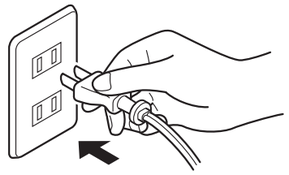
**内なべに水を入れて
蒸し台をセットし、
蒸し布を敷いて
もち米をのせ、
ふたを閉める。**

水の量の目安→**右表**



2

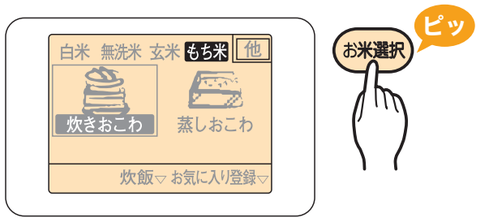
**差込プラグを
コンセントに差し込む。**



3

**お米選択 を押して、
『もち米』を選ぶ。**

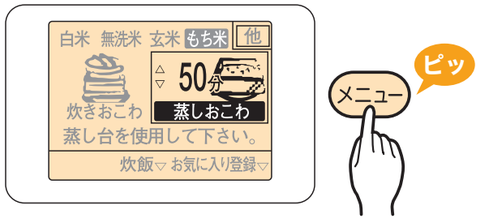
押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』
→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。



4

**メニュー を押して、
「蒸しおこわ」を選ぶ。**

押すごとに「炊きおこわ」と「蒸しおこわ」が
切り替わります。



詳しい調理のしかたは…

別冊のCOOK BOOK(クックブック)を参照する。

水の量の目安

1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
3カップ(約540mL)	4½カップ(約800mL)

水の量が多すぎたり、少なすぎたりしないように注意してください。うまく調理できない原因。

おこわを蒸す

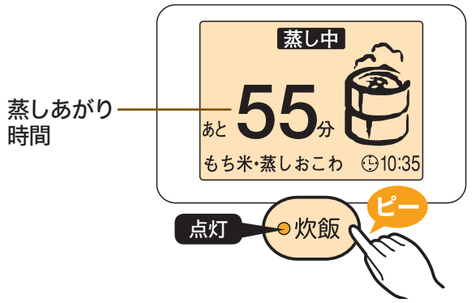
5

時|分 を押して、
蒸し時間を合わせる。

時を押すごとに5分ずつ増え、
分を押すごとに5分ずつ減ります。
5～60分まで5分きざみで設定できます。

6

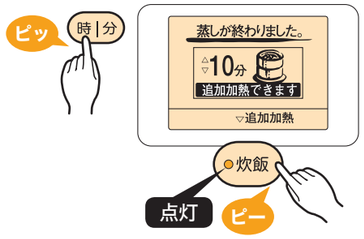
○炊飯 を押す。（蒸し開始）

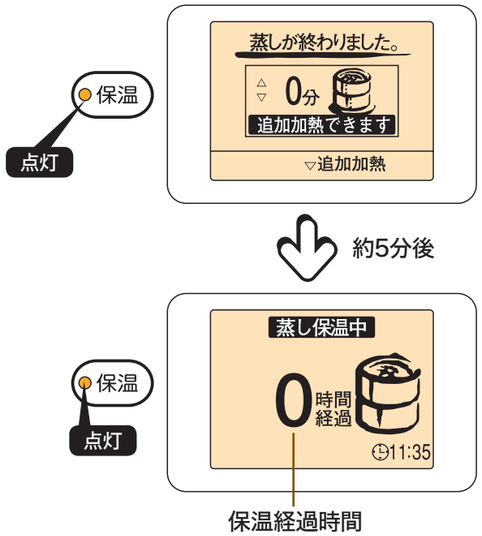


蒸しあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。

【蒸し時間を追加するとき】
保温ランプが点灯している状態で、時と分を押して追加の蒸し時間を合わせ、炊飯を押す。
（1分きざみで最大15分を3回まで追加できます。）



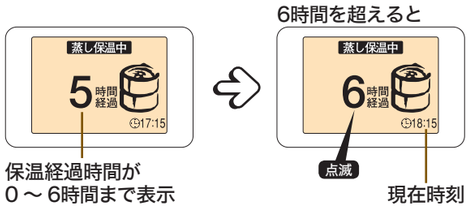


7

使い終わったら、
取消 を押して、
差込プラグを抜き、
電源コードを収納する。

蒸しの保温について

蒸しが終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1時間単位で6時間まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。



蒸し時間を追加するときは取消を押さない

追加で蒸す前に取消を押すと、保温ランプが消え、引き続き蒸せなくなります。
押してしまったときは、下記の手順で調理すること。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.30の 3 からの要領で蒸す。

蒸しあがったら、早めに取り出す

炊飯ジャーに入れたままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてきて、ベタついたりします。

もち米の量と蒸し時間の目安

	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
もち米の量	0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
蒸し時間	50分	50分

ご注意

◆ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
◆別冊のCOOK BOOK（クックブック）で紹介しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

●蒸し水がなくなっていませんか。（途中で蒸し水がなくなると、「蒸し」が取り消されます。
→内なべに水を入れ、P.30の 3 からの要領で蒸す。

「お気に入り」メニューを登録・変更する

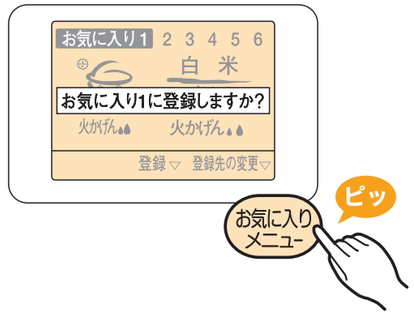
よく使うメニューを、
お気に入りに登録しておくと、
毎回設定する手間がかからず便利なのね。

1 メニュー・火かげんを選ぶ。

→P.18（例）

2 お気に入りメニュー を押す。

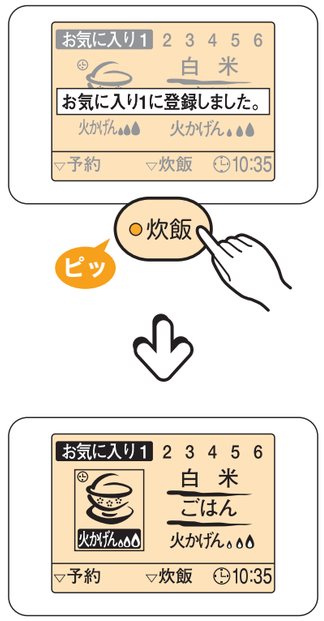
押すごとに「1」→「2」→「3」→「4」→「5」→「6」の順に切り替わるので、お好みの番号を選ぶ。



3 ○炊飯 を押す。

登録が完了。
炊飯するときは、再度 炊飯 を押す。

【白米・ごはん・火かげん を設定した場合】



6通りのメニューを登録できる

◆出荷時に6通りのお気に入りメニューが登録されています（→P.17）が、設定したメニューを「お気に入り1」～「お気に入り6」に登録できます。
◆炊飯メニューや調理メニュー、洗浄を登録できます。
よく使うメニューを登録すると便利です。

お気に入りメニューの変更

登録されているお気に入りメニューを消去することはできません。
変更したいお気に入りメニューの番号を選んで、メニュー設定後、炊飯 を押すと、上書きされます。

ご注意

保温や予約炊飯の時刻・予約吸水の時間はお気に入りに登録できません。

登録されている お気に入りメニューを 変更するときは

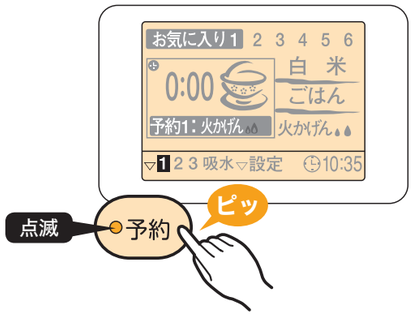
お気に入りメニュー を押して、
変更したいお気に入りメニューを選び、
お米選択 メニュー 火かげん で内容を
変更して、お気に入りメニュー → 炊飯 を
押すと、変更できます。

食べたい時刻に炊きあげる ―予約炊飯

炊飯時刻が予約できるから、
朝起きたときや、夜帰ったときにも
炊きたてごはんが食べられるのね。

1 ○予約 を押して、[予約1] [予約2] [予約3] のいずれかを選ぶ。

◆押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約3]→[予約吸水]の順に切り替わります。
（予約吸水について→P.40）
◆「早炊き」「炊込み」「もち米」では予約できません。



2 お気に入りメニュー を押して予約したいメニューを選ぶ。→P.16

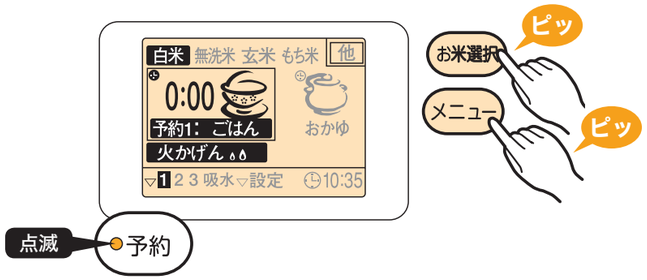
◆炊きたいメニューがない場合は下記 3
◆お気に入りメニューから選んだ場合→P.38

3 お気に入りメニューに炊きたいメニューがない場合 お米選択 メニュー を押して、炊きたいごはんを選ぶ。

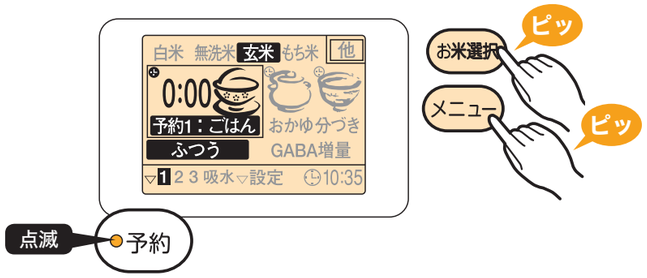
【「白米」「無洗米」を予約するとき】
◆お米選択を押して『白米』または『無洗米』を選ぶ。
◆メニューを押すごとに「ごはん」と「おかゆ」が切り替わります。
◆「ごはん」は、火かげんで[火かげん]も選べます。→P.18

【「玄米」を予約するとき】
◆お米選択を押して『玄米』を選ぶ。
◆メニューを押すごとに「ごはん」→「おかゆ」→「分づき」が順に切り替わります。
◆「ごはん」は[ふつう]と[GABA増量]を、「分づき」は[火かげん]を、火かげんで選べます。→P.26

【「白米」「無洗米」を予約するとき】



【「玄米」を予約するとき】



お気に入りメニューから選べる

◆予約を押すと、優先的にお気に入りメニューが表示されるので、炊きたいお気に入りメニューを選ぶ。
◆お気に入りメニューを押しても、予約できないメニューが入っている場合、そのメニューは表示されません。

3通りの予約時刻が記憶できる

[予約1]・[予約2]・[予約3]に記憶できます。よく使う時刻を記憶させると便利です。

表示時刻の確認

予約する前に、現在の時刻が合っているかを確認する。→P.56

予約を取り消すとき

取消を押す。

予約炊飯ができるメニュー

お米の種類	メニュー
白米(無洗米)	ごはん
	おかゆ
玄米	ごはん
	おかゆ
	分づき

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

● 予約炊飯できない時刻で、炊飯を押した。
→炊きあがり時刻をセットし直す。
● 表示部に「0：00」が点滅している状態で予約を押した。
→現在時刻を合わせる。
● 「早炊き」「炊込み」「もち米」「他」を選んで、予約を押した。
→予約炊飯はできません。予約できるメニューを選んで操作する。

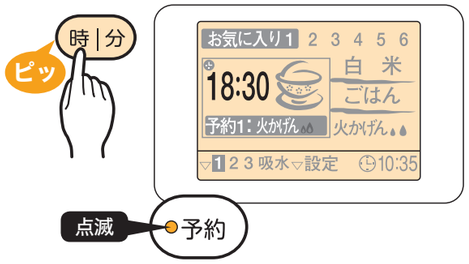
食べたい時刻に炊きあげる

―予約炊飯

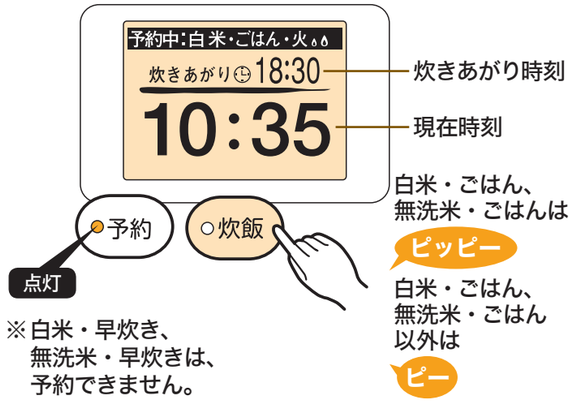
4 時|分 を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

時は1時間単位、分は10分単位で合わせることができます。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：18：30分に合わせると…】
18：30分に炊きあがります。



5 ○炊飯 を押す。（予約完了）



※白米・早炊き、
無洗米・早炊きは、
予約できません。

メニュー別の予約可能な時間

メニュー	予約できる時間
白米	1時間10分から
白米・おかゆ	1時間10分から
無洗米・ごはん	1時間10分から
無洗米・おかゆ	1時間10分から
玄米	1時間40分から
玄米・GABA増量	4時間50分から
玄米・おかゆ	1時間45分から
玄米・分づき	1時間10分から

ご注意

◆予約炊飯の時刻を、お気に入りメニューとして登録することはできません。
◆12時間を超えて予約しない。腐敗の原因。

お米に水を吸わせてから炊く

—予約吸水

お米に水を吸わせる時間を予約すると、設定時間経過後に自動で炊きはじめるから、キーの押し忘れなどの心配もなく便利なのね。

1 ○予約 を押して、[予約吸水]を選ぶ。

◆押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約3]→[予約吸水]の順に切り替わります。（予約炊飯について→P.36）

◆「早炊き」「炊込み」「もち米」では予約できません。

2 お気に入りメニュー を押して予約したいメニューを選ぶ。→P.16

◆炊きたいメニューがない場合は下記3

◆お気に入りメニューから選んだ場合→P.42

3 お気に入りメニューに炊きたいメニューがない場合 お米選択 メニュー を押して、炊きたいごはんを選ぶ。

【「白米」「無洗米」で予約吸水するとき】

◆お米選択 を押して『白米』または『無洗米』を選ぶ。

◆メニュー を押すごとに「ごはん」と「おかゆ」が切り替わります。

◆「ごはん」は、火かげん で[火かげん]も選べます。→P.18

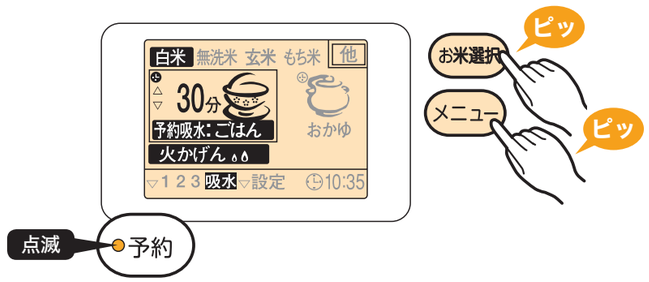
【「玄米」で予約吸水するとき】

◆お米選択 を押して『玄米』を選びます。

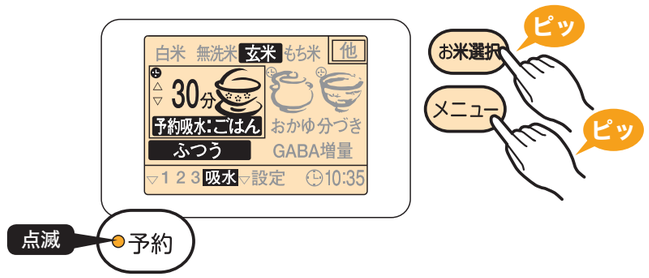
◆メニュー を押すごとに「ごはん」→「おかゆ」→「分づき」が順に切り替わります。

◆「ごはん」は[ふつう]と[GABA増量]を、「分づき」は[火かげん]を、火かげん で選べます。→P.26

【「白米」「無洗米」で予約吸水するとき】



【「玄米」で予約吸水するとき】



お気に入りメニューから選べる

◆予約 を押すと、優先的にお気に入りメニューが表示されるので、炊きたいお気に入りメニューを選ぶ。

◆お気に入りメニュー を押しても、予約吸水できないメニューが入っている場合、そのメニューは表示されません。

予約吸水を取り消すとき

取消 を押す。

予約吸水ができるメニュー

お米の種類	メニュー
白米(無洗米)	ごはん
	おかゆ
玄米	ごはん
	おかゆ
	分づき

ご注意

予約吸水の時間を、お気に入りメニューとして登録することはできません。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

●表示部に「0：00」が点滅している状態で 予約 を押した。
→現在時刻を合わせる。

●「早炊き」「炊込み」「もち米」「他」を選んで、予約 を押した。
→予約吸水はできません。予約できるメニューを選んで操作する。

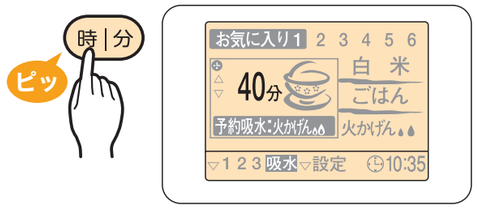
お米に水を吸わせてから炊く

―予約吸水

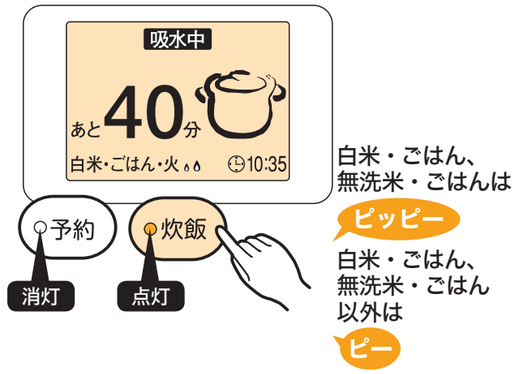
4 時|分 を押して、お米を水に浸す時間を合わせる。

時を押すごとに10分ずつ増え、
分を押すごとに10分ずつ減ります。

【例：40分に合わせると…】
40分後に炊きはじめます。



5 ○炊飯 を押す。（予約完了）



10 ～ 60分まで10分単位でセットできる

炊飯開始までの時間（10 ～ 60分）を予約すると、設定時間経過後、自動的に炊きはじめます。

ごはんが炊きあがったら・使い終わったら

炊きあがって、すぐにほぐすと、
余分な水分が逃げて、
ふっくらおいしくなるのね。

「むらし」になると、むらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示。

炊きあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。
(「おかゆ」は保温ランプが点滅。)

【白米ごはん*を炊いたとき】
保温できます。

【白米ごはん*以外を炊いたとき】
保温を取り消す。→下記 2

※白米ごはん*以外のときも保温経過時間が表示されます。

ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

【「保温あり」を選択しているとき】

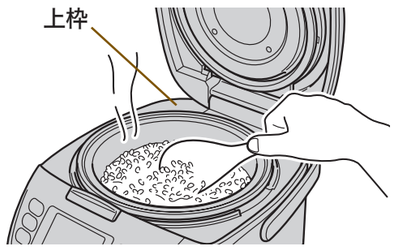
保温経過時間

【「保温なし」を選択しているとき】

【「おかゆ」のとき】

1 すぐにごはんをほぐす。

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取る。



2 使い終わったら、取消 を押して差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

使った後は、お手入れする。→P.58

おいしく保温するために

保温についてはP.46を参照してください。

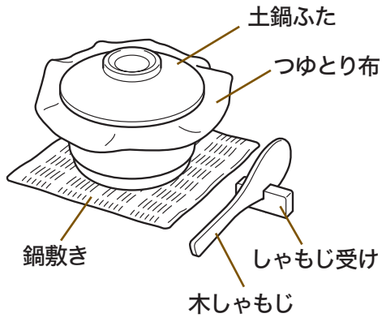
保温経過時間の表示について

おこげについて

◆炊きあがったごはんにはおこげがありますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
◆炊き上がったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。

内なべをおひつ代わりに使う

炊きあがったら、内なべを本体から取り出して、土鍋ふたでふたをして、おひつ代わりに使うことができます。このとき、内なべが熱くなっていることがあるので、やけどしないように注意する。



ご注意

◆保温中に内なべを持ちあげない。(保温が取り消されることがあります。)
◆おかゆは取消を押してすぐに取り出し、早めに食べる。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてベタつくおそれ。
◆鍋敷きを濡れたまま使わない。テーブルなどに色が移るおそれ。
◆木しゃもじやしゃもじ受け・つゆとり布を湿った状態で長期間放置しない。カビや黒ずみの原因。

＊白米ごはんとは、白米・無洗米のみを、メニューの「ごはん」(早炊きも含む)で炊いたもののことです。

保温について

食べきったり冷凍保存するときは
保温しないを選ぶといいのね。

炊きたいごはんのメニューを選ぶ前に、保温の　設定を選ぶ。（基本の設定は「保温あり」です。）

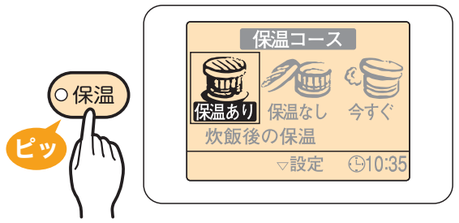
1

○保温 を押して、炊飯後、保温するかしないかを選ぶ。

押すごとに[保温あり]→[保温なし]
→[今すぐ]の順に切り替わります。

【保温するとき】
「保温あり」を選ぶ。

【保温しないとき】
「保温なし」を選ぶ。



2

○炊飯 を押して設定する。

待機画面に戻る

保温なしを選んだとき

内ぶたについた露が、炊きあがったごはんのうえに落ちないように、若干、通電されます。
ただし、最大3時間か、ごはんの温度が70℃になると、通電が切れ、のり状になったり露が落ちてベタつくので、早めにお召しあがりください。

「今すぐ」保温について

「今すぐ」保温を選んで 炊飯 を押すと、すぐに保温が開始されるので、以下のようなときに使う。
・保温なしで炊飯した後、保温が必要になった →P.44
・間違って 取消 を押してしまったとき

おいしく保温するために

◆におい・パサつき・ベタつき・変色・腐敗の原因になるため、下記のような保温はしない。
・白米ごはん*以外の保温
・冷やごはんの保温
・冷やごはんのつぎ足し
・しゃもじを入れたままの保温
・コンセントを抜いての保温
・12 時間以上の保温
・最小炊飯量以下の保温（最小炊飯量→P.13・70）
・内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
◆少量のごはんを保温するときは、内なべの中央に寄せ、早めに食べる。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めに食べる。

ご注意

「保温なし」を選択したときは、 取消 を押してすぐに取り出し、早めに食べる。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてベタつくおそれ。

＊白米ごはんとは、白米・無洗米のみを、メニューの「ごはん」（早炊きも含む）で炊いたもののことです。

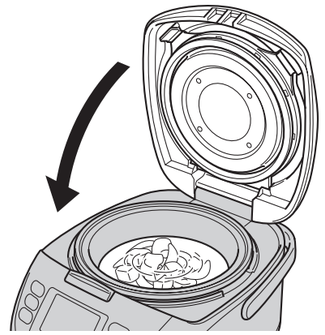
煮込み料理などを作る —調理

炊飯ジャーで本格クッキング！
ビーフシチューや肉じゃがなど
色々なメニューを作ることができるのね。

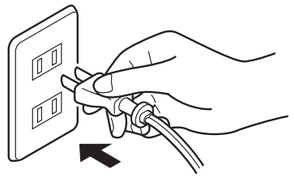
基本的な調理の手順

1 材料を下ごしらえして、内なべに入れ、ふたを閉める。

材料の量の目安→右表



2 差込プラグをコンセントに差し込む。

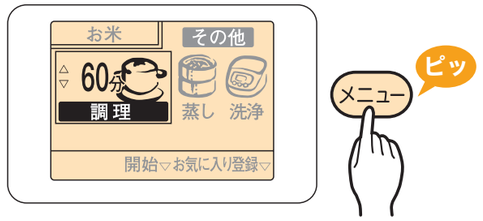


3 お米選択 を押して『その他』を選ぶ。

押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。

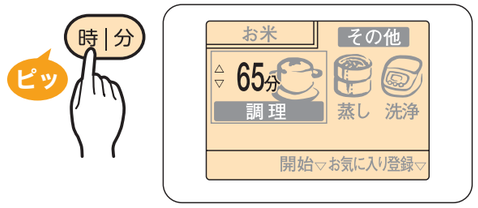
4 メニュー を押して、「調理」を選ぶ。

押すごとに[調理]→[蒸し]→[洗浄]の順に切り替わります。
(「蒸し」について→P.52)



5 時|分 を押して、調理時間を合わせる。

時を押すごとに5分ずつ増え、
分を押すごとに5分ずつ減ります。
5～120分、まで5分きざみで設定できます。



調理の特長

1度沸とうさせてから、約95℃の一定の温度で加熱します。煮物、煮込み料理全般に適します。

【メニュー例】
野菜の煮物、シチュー、煮豆、スープなど

詳しい調理のしかたは・・・

別冊のCOOK BOOK(クックブック)を参照する。

調味料を入れるとき

調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。

だし汁やスープで煮込むとき

だし汁やスープを冷ましてから調理をはじめる。

かたくり粉でとろみをつけるとき

調理の最後に入れる。

陶器や金属の器を内なべに入れるとき

◆必ずキッチンペーパーなどを敷いてから器を入れる。直接入れると内なべに傷がつく原因。
◆薄いガラス・プラスチック・漆器など耐熱性でない器は入れない。

お気に入りメニューに登録

設定したメニューはお気に入りメニューとして、登録できます。左記4の後、登録する。→P.34
ただし、時間は登録されずに「60分」のままなので注意する。

調理する材料の量の目安

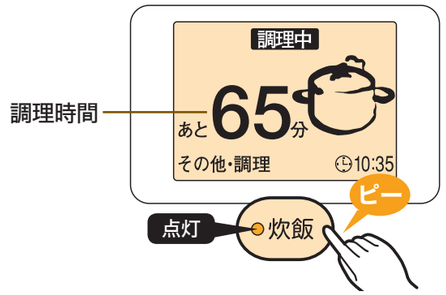
材料は、内なべの「白米」の目盛を目安に入れる。最大量より多かったり、最小量より少ないと、うまく調理できなかったり、ふきこぼれることがあります。

白米の目盛			
1.0L(5.5合)タイプ		1.44L(8合)タイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5以下	1以上	7以下	2以上

ご注意

別冊のCOOK BOOK（クックブック）で紹介しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。

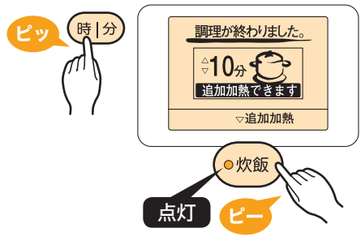
6 ○炊飯 を押す。（調理開始）

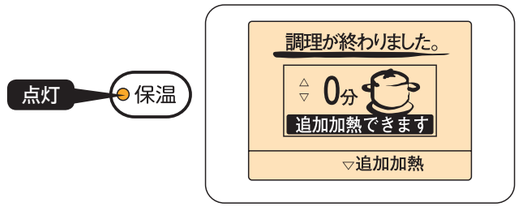


できあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

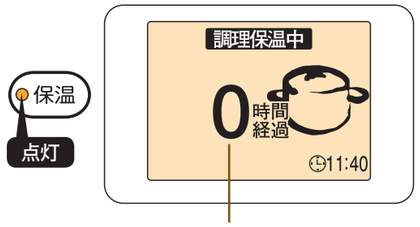
保温中は、保温ランプが点灯します。

【追加加熱するとき】
保温ランプが点灯している状態で、時と分を押して追加の調理時間を合わせ、炊飯を押す。（1分きざみで最大15分を3回まで追加できます。）





約5分後



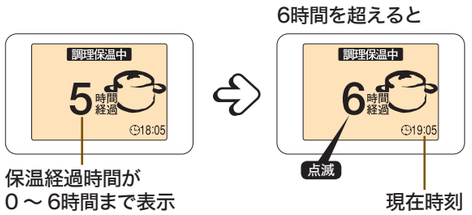
保温経過時間

7 使い終わったら、取消 を押して、差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

調理後は、必ずその日のうちに洗浄する。
→P.62

調理の保温について

◆調理が終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1時間単位で6時間まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。



◆作った料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めに食べる。

保温中の調理物を温めるとき

保温ランプが点灯している状態で、時/分を押して追加加熱する。→左記 6 参照
（追加加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示。）

調理時間を追加するときは取消を押さない

追加で調理する前に取消を押すと、保温ランプが消え、引き続き調理できなくなります。押してしまったときは、下記の手順で調理する。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.48の 3 からの要領で調理する。

ご注意

調理の途中でふたを開けない。
うまく調理できない原因。

蒸し料理を作る

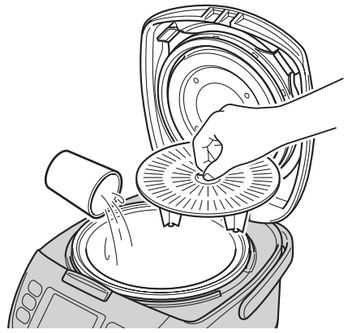
—蒸し

付属の蒸し台をセットして、
中華ちまきを作ったり、
豚まんなどがあたためられるのね。

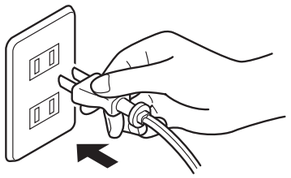
基本的な蒸しの手順

1 内なべに水を入れて、蒸し台をセットし、蒸すものを蒸し台の上にのせて、ふたを閉める。

水の量の目安→右表



2 差込プラグをコンセントに差し込む。



3 お米選択 を押して『その他』を選ぶ。

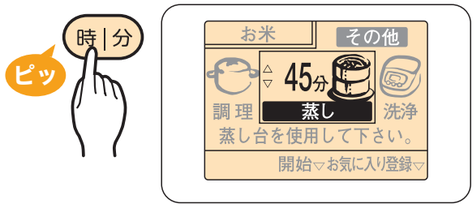
押すごとに『白米』→『無洗米』→『玄米』
→『もち米』→『その他』の順に切り替わります。

4 メニュー を押して、「蒸し」を選ぶ。

押すごとに「調理」→「蒸し」→「洗浄」の
順に切り替わります。
(「調理」について→P.48)

5 時|分 を押して、蒸し時間を合わせる。

時を押すごとに5分ずつ増え、
分を押すごとに5分ずつ減ります。
5～60分まで5分きざみで設定できます。



詳しい調理のしかたは…

別冊のCOOK BOOK(クックブック)を参照する。

お気に入りメニューに登録

設定したメニューはお気に入りメニューとして、登録できます。左記4の後、登録する。
→P.34
ただし、時間は登録されずに「50分」のままなので注意する。

水の量の目安

1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
3カップ(約540mL)	4½カップ(約800mL)

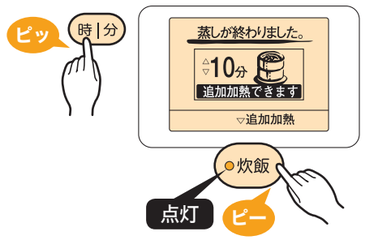
水の量が多すぎたり、少なすぎたりしないように注意する。うまく調理できない原因。

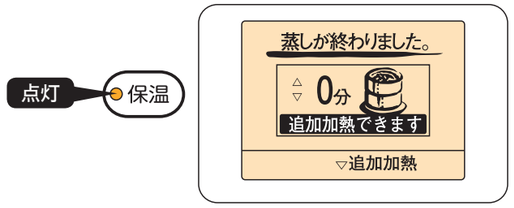
6 ○炊飯 を押す。(蒸し開始)

できあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

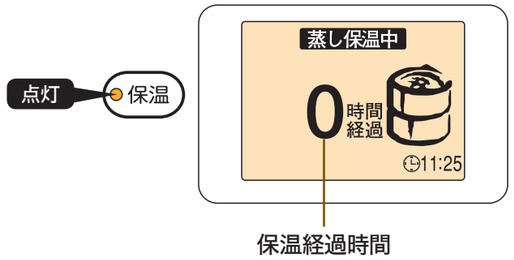
保温中は、保温ランプが点灯します。

【蒸し時間を追加するとき】
保温ランプが点灯している状態で、時と分を押して追加の蒸し時間を合わせ、炊飯を押す。
(1分きざみで最大15分を3回まで追加できます。)





約5分後

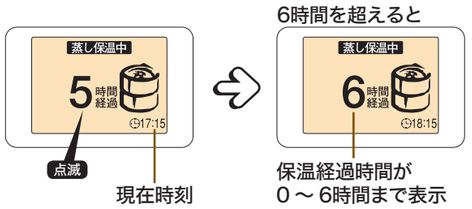


7 使い終わったら、取消 を押して、差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

蒸した後は、必ずその日のうちに洗浄する。
→P.62

蒸しの保温について

蒸しが終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1時間単位で6時間まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。



蒸し時間を追加するときは取消を押さない

追加で蒸す前に取消を押すと、保温ランプが消え、引き続き蒸せなくなります。押してしまったときは、下記の手順で調理する。

(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.52の 3 からの要領で蒸す。

蒸しあがったら、早めに蒸しものを取り出す

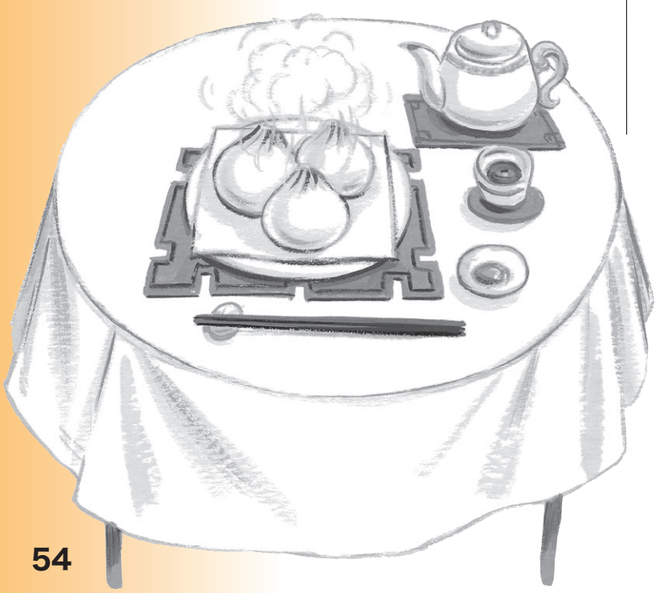
炊飯ジャーに入れたままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてきて、ベタついたりします。

ご注意

◆ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
◆別冊のCOOK BOOK (クックブック) で紹介しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれる場合が場合があるので注意する。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

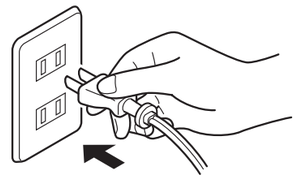
●蒸し水がなくなっていませんか。(途中で蒸し水がなくなると、「蒸し」が取り消されます。
→内なべに水を入れ、P.52の 3 からの要領で蒸す。



表示部の時刻を現在時刻に合わせる

リチウム電池を内蔵しているから、
差込プラグを抜いても
現在時刻を記憶し続けるのね。

1 差込プラグをコンセントに差し込む。



2 時|分 を押して、 を表示させる。

3 時|分 を押して、時刻を合わせる。

「時」は時、「分」は分を押して合わせる。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：9：30を10：35に合わせるとき】
時を押して「10」に、分を押して「35」に合わせる。

4 ○炊飯 を押すと、待機画面に戻る。（時刻合わせ完了）

24時間で表示される

時刻は、24時間で表示されます。リチウム電池を内蔵しているので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

下記の場合は時刻合わせできない

炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中。

リチウム電池の寿命

寿命は、4～5年（差込プラグを抜いた状態）

リチウム電池が切れたとき

◆差込プラグを差し込むと、「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間、登録したお気に入りメニューの記憶が消えてしまいます。
◆新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

ご注意

自分でリチウム電池を交換しない。事故や故障の原因。

☆炊飯中は、調理、蒸し、洗浄中も含みます。

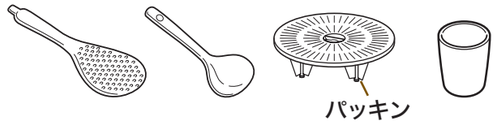
お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

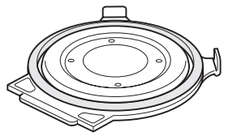
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに　洗う部品

しゃもじ　おたま　蒸し台　計量カップ



内ぶた　スチームキャップ

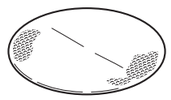


2つの部分にはずす→P.61

1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

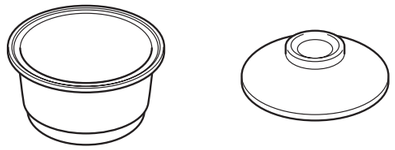
つゆとり布



1 手でもみ洗いする。
※洗剤を使ったときは、充分に洗い流す。

2 充分に乾燥させる。

内なべ　土鍋ふた

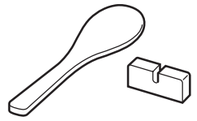


1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って流し洗いする。

内なべにごはんつぶがこびりついている場合は、お湯を入れて約1時間おいておく。取れにくい場合はナイロンたわしなどを使う。
（内なべ外側はナイロンたわしを使わない。発熱体が傷つくおそれ。）

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

木しゃもじ
しゃもじ受け

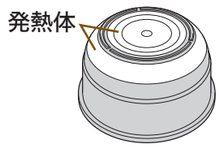


1 たわしを使って水洗いする。

2 乾いた布で水分を拭き取り、風通しのよい日陰で充分に乾燥させる。

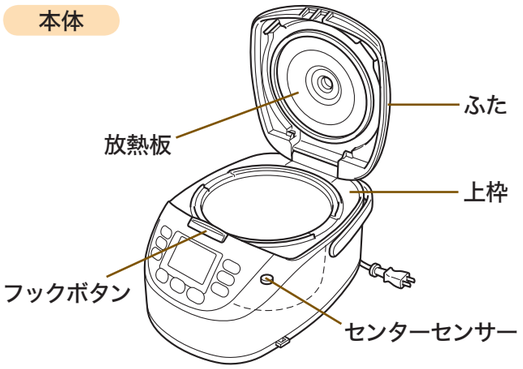
ご注意

◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわし（内なべ内側は除く）などは使わない。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
◆蒸し台のパッキンがはずれたときは、確実にはめ込む。
◆パッキン類をはずさない。（はずれたときは、必ずつける。→P.61）
◆木しゃもじ・しゃもじ受けを洗うときは、洗剤を使わない。また、乾燥させるときは、直射日光を避ける。変形や割れの原因。
◆内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。傷ついたり割れる原因。
◆雑穀（アマランサスなど）をまぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれやうまく炊けない原因。
◆内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意する。



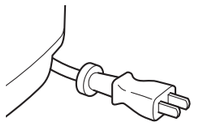
汚れるたびにお手入れする箇所・部品

本体



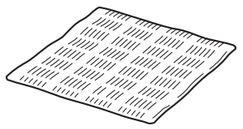
◆かたくしぼった布でふく。
◆こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについているときは、取り除く。
◆上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

電源コード
差込プラグ



乾いた布でふく。

鍋敷き



1 洗濯する。

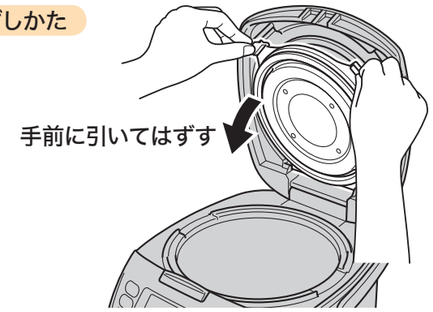
2 充分に乾燥させる。

ご注意

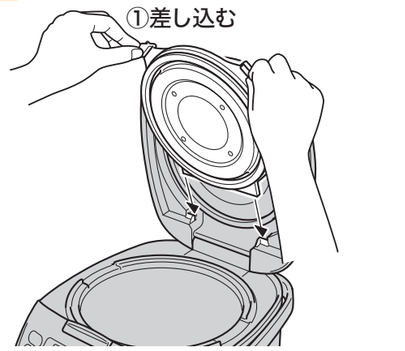
◆本体を水につけたり、水をかけたり、本体内部に水を入れたりしない。
◆鍋敷きを他のものと一緒に洗濯しない。色落ちして他のものに色移りするおそれ。
◆鍋敷きを乾燥機で乾燥させない。縮む原因。
◆鍋敷きは充分に乾燥させる。濡れたまま使うと、テーブルなどに色が移るおそれ。

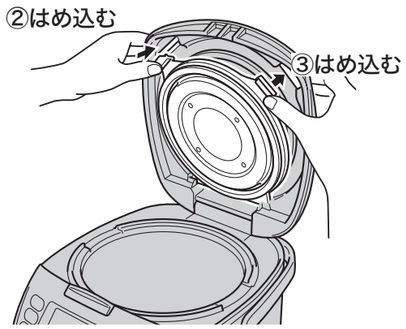
内ぶたのはずしかた・つけかた

はずしかた



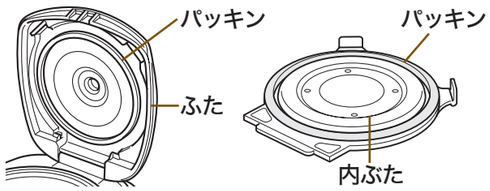
つけかた





ご注意

ふたや内ぶたのパッキンは引っぱらない。
はずすと、再度取りつけられなくなります。

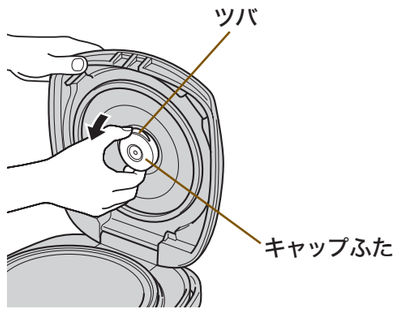


スチームキャップのはずしかた・つけかた

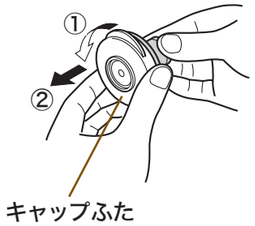
はずしかた

1 内ぶたをはずす。→P.60

2 キャップふたのツバに指をかけて、引きながらはずす。

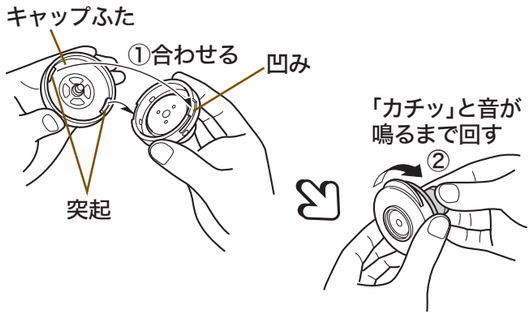


3 キャップふたを反時計回りに回してはずす。

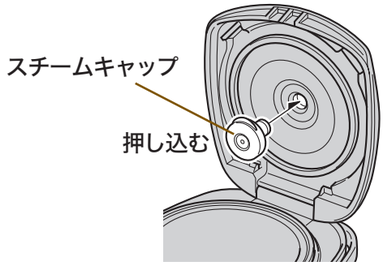


つけかた

1 キャップふたを図のように取りつける。



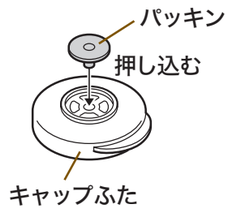
2 スチームキャップを、内ぶたに取りつける。

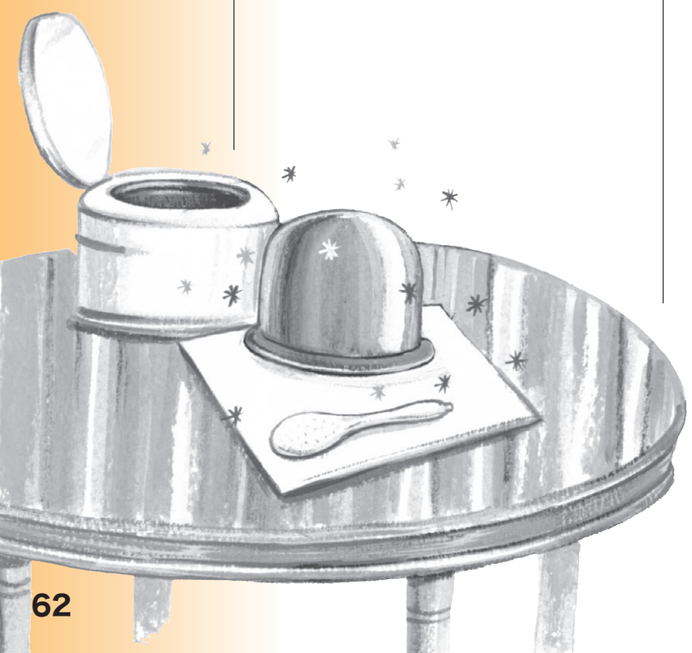


3 内ぶたを取りつける。→P.60

パッキンがはずれたとき

キャップふたのパッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



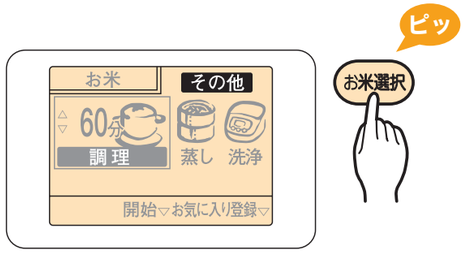


においが気になるときや、調理後・蒸し調理後は
洗浄する

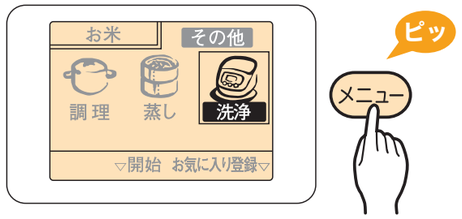
1 内なべに水を8分目入れ、本体にセットする。

2 差込プラグをコンセントに差し込む。

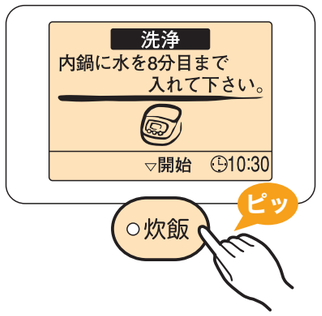
3 お米選択を押して、『その他』を選ぶ。



4 メニューを押して、「洗浄」を選ぶ。

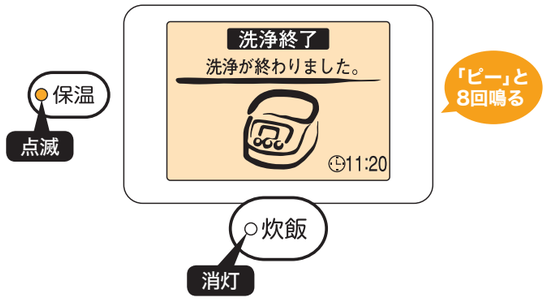


5 炊飯を押す。



6 再度炊飯を押す。
（洗浄開始。約40～50分で終了）

洗浄が終了すると…



7 取消を押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。

8 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。→P.59
※においによっては、完全に落ちないことがあります。

水がなくなった場合

洗浄中に水がなくなると、洗浄は取り消されます。
本体が冷えたことを確認してから、再度洗浄を行う。

お気に入りメニューに登録

左記**4**の後、登録する。お気に入りメニューとして、登録できます。→P.34

ご注意

◆クエン酸を使用しない。目盛が取れたり、内なべが白化するおそれ。
◆アルカリイオン水などで洗浄しない。内なべが白化するおそれ。

うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、保温中のごはんがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	炊込みごはんの具をまぜた・調味料をよくかき混ぜなかった	メニュー選択を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている	停電があった	よくほぐさなかった	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	お湯(約35℃以上)で洗米や水加減をした	ふたが確実に閉まっていない
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●		●	●	●	●	●		●	●
	やわらかすぎる	●		●	●	●	●	●		●	●
	生煮えになる	●	●	●	●	●				●	
	しんがある	●	●	●	●	●				●	
	ぬか臭い								●		
	こげがきつい	●	●	●	●	●	●		●	●	●
参照ページ		13・15・23・31・33・70	15・23	16～33	14・59	7	70	44	12	13・15	14

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や、水加減を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	12時間以上の予約炊飯をした	保温を12時間以上続けている	白米(無洗米)以外を保温した	ごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	最小炊飯量以下で保温した	お手入れが不充分	調理後・蒸し調理後に、洗浄をしなかった	保温なしに設定し、長時間放置した
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
	変色する		●		●	●	●		●	●	●	●	●	●			●
	パサつく	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●			
	ベタつく	●	●	●	●			●	●	●		●	●				●
参照ページ		13・15・23・31・33・70	14・59	70	44	14・58～61	12	39	47						58～63	50・54・62	47

調理がうまくできない？と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		メニューを間違えた	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁にこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	停電があった
調理	煮えない	●	●	●		●		●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●	●					
	煮詰まる	●	●		●		●			
	こげつき	●	●	●	●		●		●	●
参照ページ		48・52	49・53	49・53		48・50・52・54		14・58～61	48・52	70

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯時	キーを押しても反応しない。	保温ランプが点灯していませんか。	取消を押し、保温を取り消してから操作する。	15
炊飯時	炊飯を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	14
予約炊飯時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「炊込み」「もち米」「他」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	37
予約炊飯時		表示部に「0 ：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	37・56
予約炊飯時	炊飯を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。（メニューごとに予約可能な時間が決められています。）	予約可能な時間に合わせる。	39
予約炊飯時		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	56
予約炊飯時	予約した時刻に炊きあがっていない。	炊飯を押しましたか。	炊飯を押さないと、予約は完了しません。	38
予約炊飯時		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	56
予約炊飯時	設定した時刻がお気に入りに登録されない。	お気に入りメニューに時刻は登録されませんので、再度設定する。		39
予約吸水時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「炊込み」「もち米」「他」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	41
予約吸水時		表示部に「0 ：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	41・56
予約吸水時	予約した時間経過後に炊きはじめない。	炊飯を押しましたか。	炊飯を押さないと、予約は完了しません。	42
予約吸水時	設定した時間がお気に入りに登録されない。	お気に入りメニューに時間は登録されませんので、再度設定する。		41

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯中	炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	13・15・23・31・33・70
炊飯中		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	14・58~61
炊飯中		内なべが傷ついたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
炊飯中		メニュー選択を間違えていませんか。（メニューごとに炊飯時間が異なります。）		16～33
炊飯中		停電がありませんでしたか。		70
炊飯中	音が大きくなったり小さくなったりする。	炊飯中の制御により、モーターの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		
炊飯中	蒸気孔以外から、蒸気がもれる。	内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	14・58~61
炊飯中		内なべが傷ついたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
炊飯中		内ぶた・スチームキャップが確実についていますか。	確実につける。	60・61
炊飯中		ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	14
炊飯中	ふきこぼれる。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	13・15・23・31・33・70
炊飯中		充分に洗米しましたか。（無洗米は除く。）	充分に洗米する。	12
炊飯中		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	14・58~61
炊飯中		メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	16～33

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊きあがり時	保温ランプが点滅する。	「保温なし」や「おかゆ」メニューを選んで炊飯していませんか。おかゆの炊飯後や「保温なし」を選んだときは、保温ランプが点滅します。（炊飯ジャーに入れたままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりするので、早めに食べる。）		47
	おこげができる。	土鍋で炊きあげるため、おこげができます。おこげの具合は、火かげんで調整してください。		4・19・21・23・27
保温時	「12」が点滅する。	12時間以上、保温を続けていませんか。12時間を超えると、「12」が点滅します。（12時間以上の保温はしない。）		45
	「今すぐ保温」できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	14
調理	調理の保温中に「6」が点滅する。	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると、「6」が点滅します。（調理後、6時間以上の保温はしない。）		51・55
	設定した時間がお気に入りに登録されない。	お気に入りメニューに時間は登録されませんので、再度設定する。		49・53
時刻	時/分を押しても時刻合わせができない。	炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中は時刻合わせできません。		57
本体の不具合	ふたが閉まらない。または炊飯中にふたが開く。	上枠やフックボタン・ふた付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	14・59
	キーを押しても反応しない。	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	確実に差し込む。	14・30・48・52・56
	電源コードが巻き込まれない。	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	11
		電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
	プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
	内なべが傷ついたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店にご相談ください。		
	本体内に、水や米が入ってしまった。	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。		

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
表示部やランプ、音の不具合	表示部がくもる。	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	14・58~61
		内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	14
	使用中に表示部が暗くなる。	本体が熱くなってくると、表示部が暗くなることがありますが、故障ではありません。		
	炊飯中☆・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IH が作動している音で、故障ではありません。		
		「ブーン」「ジーッ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
	差込プラグを差し込んだとき、表示部に「0：00」が点滅している。	差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間、登録したお気に入りメニューの記憶が消えませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	57
においがするとき	樹脂などのにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		

こんな表示が出たときは

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
下記のように表示された。 本体内部高温エラー! 差し込みプラグを抜き 吸・排気孔がふさがれない 場所 室温の低い場所に 移動させて下さい	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。	差込プラグを抜き、吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動した後、再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも直らないときは、差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ･･･」という音がして、下記のように表示された。 不具合あり! 取扱説明書を ご確認下さい	本体が故障している場合があります。お買い上げの販売店にご相談ください。	

停電があったとき

こんなとき停電になったら		再び通電されると
予約炊飯(予約吸水)中	▶	そのままタイマーが作動します。 セット時刻(時間)を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。
炊飯(調理・蒸し・洗浄)中	▶	炊飯(調理・蒸し・洗浄)を続けます。
保温中	▶	保温を続けます。

仕様

サイズ				1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
電　源				100V　50-60Hz	
定格電力(W)				1180	1275
省エネ法関連表示*1 *2 *3	最大炊飯容量(L)			1.0	1.44
	区分名			B	C
	蒸発水量*4(g)			93.9	95.8
	年間消費電力量(kWh/年)			128	173
	1回あたりの炊飯時消費電力量*5(Wh)			249	279
	1時間あたりの保温時消費電力量*5(Wh)			25.5	28.0
	1時間あたりのタイマー予約時消費電力量(Wh)			1.0	1.0
	1時間あたりの待機時消費電力量(Wh)			0.9	0.9
炊飯容量(L)	白米	ごはん		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
		ごはん・早炊き		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
		炊込み		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
		おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.36(0.5～2合)
			全がゆ・具を入れたとき	0.09～0.18(0.5～1合)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
			五分がゆ	0.09(0.5合)	0.09～0.18(0.5～1合)
	玄米	ごはん		0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～0.9(2～5合)
		ごはん・具を入れたとき		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.72(2～4合)
		おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.36(0.5～2合)
			全がゆ・具を入れたとき	0.09～0.18(0.5～1合)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
			五分がゆ	0.09(0.5合)	0.09～0.18(0.5～1合)
		分づき		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
	もち米	炊きおこわ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
		蒸しおこわ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
外形寸法*6(cm)			幅	26.7	29.7
			奥行	37.3	40
			高さ	22.3	23.8
本体質量*6(kg)				4.7	5.5
コードの長さ*6(m)				1.0	

*1　実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
*2　「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
*3　年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)
*4　蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
*5　1回あたりの炊飯時消費電力量は「白米ごはん・火かげん1」メニュー、1時間あたりの保温時消費電力量は「白米保温(保温あり)」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)
*6　おおよその数値です。

● 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
● 1カップ=約1合です。

部品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆内なべ(傷ついたり、ひび割れたとき)

内なべ各部に、亀裂やひび割れ・発熱体の破損などが生じたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

◆パッキン類(消耗部品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。 お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「うまく炊けない？と思ったら」→P.64、「調理がうまくできない？と思ったら」→P.65、「故障かな？と思ったら」→P.66～69・「こんな表示が出たときは」→P. 69をご覧になり、お調べください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗部品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内 ･･･ おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間を過ぎているとき ･･･ まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況(できるだけくわしく)

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(→下記)までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社 本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル(全国共通番号) 市内通話料金でOK **0570-011101** 市内通話料金でご利用いただけます。
※携帯電話・PHSの方はこちらへ **TEL(06)6906-2121**

受付時間　AM9:00～PM5:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/